



MENÚ

Aperitiu/Aperitivo/Amuse-guele/Starters

Plumcake d'olives negres, bacallà i el seu pil pil
Plumcake de olivas negras, bacalao y su pil pil
Plumcake d'olives neres, bacalhà e eth sòn pil pil
Plumcake aux olives noires, morue et pil pil
Black olives plumcake, cod and pil pil sauce

Prumèr/Primer/Entrée/Main course

Amanida de quinoa amb poma, cogombre i espàrrecs
Ensalada de quinoa con manzana, pepino y espárragos
Anciam de quinoa damb poma, cornishon e espàrrecs
Salade de quinoa avec du pomme, concombre et asperges
Quinoa salad with apple, cucumber and asparagus

Dusau/Segon/Plat pricipal/Second cours

Costella de vedella a baixa temperatura
Costilla de ternera a baja temperatura
Costella de vedera a baisha temperatura
Côte de veau à basse température
Veal rib at low temperature

Postres/Desserts/Desserts

Crêpes farcits de soufflé amb xocolata i mandarina
Crêpes rellenos de dulce de Leche con plátano frito
Pescajons farcits de crela de leit et platana afregit
Crêpes farcies de crème de lait sucrée et de banane frite
Crêpes filled with sweet milk and fried banana

Les, 24 de setembre 2018